GRAEF

Professionelle Allschnittmaschine
P 9

Bedienungsanleitung

CE

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 3

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 3

Warnhinweise 4
Bestimmungsgemäße Verwendung 5
Haftungsbeschränkung 6
Kundendienst 6

Sicherheit 7

Gefahr durch elektrischen Strom 7
Grundlegende Sicherheitshinweise 8

Inbetriebnahme 10

Sicherheitshinweise 10
Lieferumfang und Transportinspektion 10
Auspacken 11
Entsorgung der Verpackung 11
Anforderungen an den Aufstellort 12
Elektrischer Anschluß 12

Aufbau und Funktion 13

Leistungsmerkmale 13
Technische Daten 13
Gesamtübersicht 14
Ersatzteile 15

Bedienung und Betrieb 15

Sicherheitshinweise 15
Gefahrenquellen 15
Thermoschutz 16
Schneiden 16
Restehalter 17
Messerschärfer 17

Reinigung und Pflege 18

Sicherheitshinweise 18
Reinigung 19
Messerabnahme 19
Schlittenführung 21

Entsorgung 22

Garantie 22

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieser professionellen Allschnittmaschine P9 haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben.

Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mir Ihrer neuen Allschnittmaschine.

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der professionellen Allschnittmaschine (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der

- Inbetriebnahme,
- Bedienung und
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an den Graef-Kundendienst oder an Ihren Fachhandel.

© Gebr. Graef & Co. KG

D

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

WARNUNG

Dies bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen eintreten oder die Nichtbeachtung kann sogar zum Tode führen.

VORSICHT

Dies bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können Sachschäden auftreten.

WICHTIG!

Dies bezeichnet Anwendungstips und andere besondere wichtige Informationen!

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Sie können mit der manuellen Allschnittmaschine Brot, Schinken, Wurst, Käse, Möhren, Gurken, Obst, Gemüse etc. schneiden.

Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa gefrorene Lebensmittle, Knochen, Holz, Bleche o. Ä.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

VORSICHT

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

© Gebr. Graef & Co. KG

D

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Defekt hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef Kundendienst.

Graef GmbH & Co. KG
Kundendienst
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Gefahr durch elektrischen Strom

VORSICHT

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind.
- ► Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierten Person ersetzten, um Gefährdungen zu vermeiden
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ► Benutzen Sie das Gerät nicht wenn es sehr Nass gereinigt wurde.
- ► Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.

© Gebr. Graef & Co. KG

D

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung der Maschine darf diese nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder vom **GRAEF**-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur vom **GRAEF**-Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern), mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn sie werden durch eine für ihrer Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- Dieses Gerät muss mit Schlitten und Restehalter benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen den Gebrauch des Restehalters nicht zu.

- Im Ruhezustand Einstellknopf im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so dass die Anschlagplatte die Messerschneide überdeckt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet sein.

© Gebr. Graef & Co. KG

Inbetriebnahme

Sicherheitshinweise

VORSICHT

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Professionelle Allschnittmaschine
- 19 ø mm glattes Messer
- Aluminiumschlitten
- Restehalter
- Schneidbrett
- Messerabnahmevorrichtung
- Messerschärfer
- Bedienungsanleitung
- Vaseline-Päckchen

WICHTIG!

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Entfernen Sie eventuelle Aufkleber an der manuellen Allschnittmaschine (nicht das Typenschild entfernen).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

WICHTIG!

▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

© Gebr. Graef & Co. KG

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und rutschfesten Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das scharfe Messer des Gerätes gelangen können.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff gespannt sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Aufbau und Funktion

Leistungsmerkmale

- Freitragend mit großer Aluminiumbodenplatte
- Flüsterleiser, durchzugsstarker Kondensatormotor 185 Watt
- 190 mm Ø Vollstahlmesser mit glatter Schneide und Hohlschliff
- Abnehmbare Messerabdeckplatte aus Edelstahl
- Stabile Messerlagerung durch Metalllagerbolzen aus Edelstahl
- Großer Schlitten aus Aluminium, abklappbar
- Präzise Rundstangenführung
- Präzise Schnittstärkeneinstellung 0 – 15 mm
- Ein- / Ausschalter
- Diamant-Messerschärfer
- Schneidbrett aus hochpolymerem Spezialkunststoff
- Kabelfach
- Restehalter

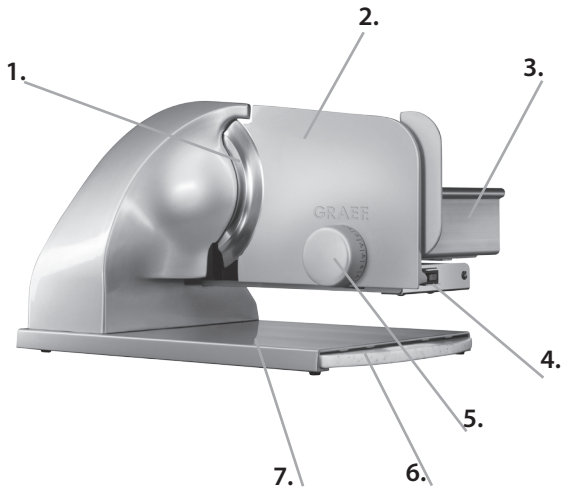
Technische Daten

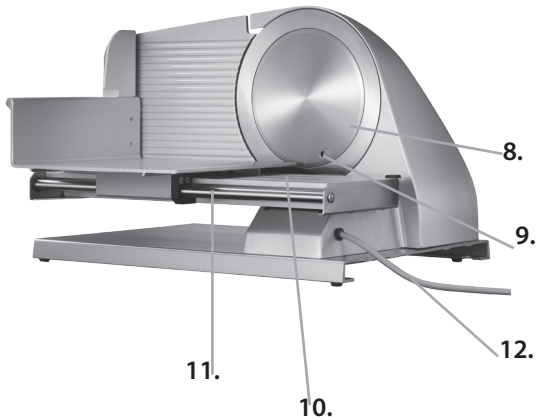
Abmessungen (L x B x H)	45 x 34 x 28	cm
Gewicht	ca. 10	kg
Schnittstärke	0 - 15	mm
Schnitthöhe	145	mm
Schnittlänge	230	mm
Betriebsspannung	230	Volt
Leistung	185	Watt

© Gebr. Graef & Co. KG

D

Gesamtübersicht





1) Schneidmessr
2) Anschlagplatte
3) Schlitten
4) Ein-Ausschalter
5) Einstellknopf
6) Schneidbrett
7) Bodenplatte
8) Messerabdeck-platte
9) Öffnung für Mes-serwechsel
10) Führungsprofil
11) Schlittenführungs-stange
12) Anschlussleitung
13) Kabelfach
14) Restehalter

Ersatzteile

Für dieses Gerät sind folgende Ersatzteile lieferbar:

- Ersatz-Messer 19 ø mm
- Erstatz-Restehalter

Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie Ersatzteile zu Ihrem Gerät benötigen.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes.

Sicherheitshinweise

VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren und Sachschäden zu vermeiden:

► Fassen Sie nicht mit den Fingern in das Messer. Dieses ist sehr scharf und kann diverse Verletzungen verursachen.

Gefahrenquellen

WARNUNG

Das drehende Messer kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind Ihre Finger, besonders der Daumen. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Anschlagplatte und Schneidguthalter, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist d.h. unter „0“ gestellt ist.

© Gebr. Graef & Co. KG

Thermoschutz

Dieses Gerät wurde mit einem Thermoschutz versehen.

Sollte das Gerät nach dem Überschreiten des zulässigen Kurzzeitbetriebes von 15 Minuten überhitzen schaltet der Thermoschalter das Gerät automatisch ab.

Schalten Sie dann den Ein/Ausschalter auf die Position „0“, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Maschine wieder ausreichend abkühlen. Nach dem Abkühlen der Maschine (möglichst auf Raumtemperatur) stecken Sie den Netzstecker wieder ein.

Sie können nun das Gerät wieder mit dem Ein-/Ausschalter einschalten.

WICHTIG!

- ► Ein Sicherungsmechanismus im Schalter sorgt dafür, dass die Maschine erst dann wieder anläuft, wenn der Netzstecker definitiv ausgesteckt wurde und nach dem Abkühlen wieder eingesteckt wurde. Ein Aus- und Einstecken des Netzsteckers im überhitzten Zustand führt somit nicht zur erfolgreichen Aktivierung des Thermoschutzes.
- ► Die Maschine lässt sich dann nicht wieder einschalten.

Schneiden

- ◆ Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten.
- ◆ Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
- ◆ Schalten Sie die Maschine ein.
- ◆ Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte drücken und den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen.
- ◆ Nach Beendigung des Schneidvorgangs schalten Sie das Gerät sofort aus.

WICHTIG!

- ► Weiches Schneidgut (z.B. Käse oder Schinken) lassen sich am besten gekühlt schneiden.
- ► Weiches Schneidgut lässt sich besser schneiden, wenn Sie das Schneitgut langsamer vorschieben.
- ► Beim Schneiden von Gurken oder Möhren ist es von Vorteil, wenn sie vorher auf eine gleiche Länge geschnitten werden.
- ► Nach Dauerbenutzung von 15 Min. Motor abkühlen lassen.

Restehalter

Sobald das Schneidgut nicht mehr richtig festgehalten werden kann, muss der Restehalter verwendet werden.

- ◆ Legen Sie die Reste oder das kleinere Schneidgut auf den Schlitten.
- ◆ Setzen Sie den Restehalter auf die Schlittenrückwand und legen Sie den Restehalter an das Schneidgut an.
- ◆ Verfahren Sie wie vorher beim „Schneiden“ beschrieben.

WICHTIG!

- ► Der Restehalter ermöglicht es Ihnen, kleineres Schneidgut wie z.B. Pilze oder Tomaten aufzuschneiden.
- ► Das Gerät darf nicht ohne Restehalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen dessen Gebrauch nicht zu.

Messerschärfer

Mit dem beigefügten Messerschärfer können Sie bei nachlassender Messerschärfe die Schneide wieder schärfen.

Beachten Sie bitte hierbei die Bedienungsanleitung des Messerschärfers.

© Gebr. Graef & Co. KG

Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes.

Sicherheitshinweise

VORISCHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► Stellen Sie sicher das das Gerät ausgeschaltet ist und nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- ► Kontrollieren Sie ob der Anschlag geschlossen ist. (Messerschneide abgedeckt)
- ► Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ► Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ► Gerät nicht im Wasser abspülen oder ins Wasser tauchen.

Reinigung

- Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

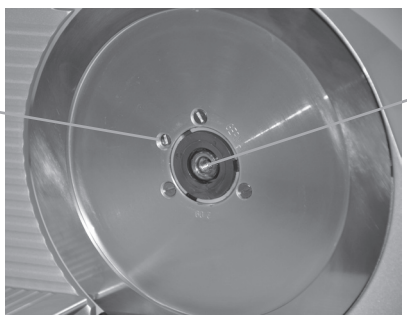
Messerabnahme

Bitte schrauben Sie von Zeit zu Zeit auch einmal das Messer ab und reinigen Sie das Gerät von Innen. Besonders dann wenn „saftige" Schneidwaren (Tomaten, Obst, Braten etc.) geschnitten wurde. Behandeln Sie das Messer mit aller Sorgfalt.

WARNUNG

- ► Vorsicht scharfes Messer.
- ► Niemals Messer ohne Messerabnahmevorrichtung abnehmen.

- ◆ Ziehen Sie den Schlitten ganz zu sich heran (Richtung Ein-/Ausschalter).
- ◆ Stecken Sie entweder einen metallischen Stift ohne Kanten in die Öffnung und drehen Sie die Messerabdeckplatte im Uhrzeigersin los oder drehen Sie die Messerabdeckplatte mit der Hand im Uhrzeigersin los.
- ◆ Entnehmen Sie die Messerabdeckplatte.

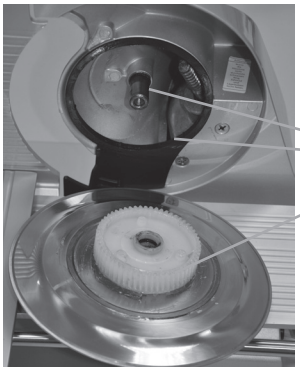


© Gebr. Graef & Co. KG

- Setzen Sie die Messerabnahmevorrichtung auf das Messer.

- Drehen Sie die Gewindeschraube fest.
- Nun können Sie das Messer entnehmen.

- Reinigen Sie die Innenseite des Messers und den schwarzen Ring mit einem freuchten Tuch.
- Nehmen Sie bei Bedarf das beiligende Tütchen Vaseline und fetten damit die Zahnräder, den schwarzen Abstreifring und die Innenbohrung vom Zahnrad ein.



- Nun setzen Sie das Messer wieder ein.
- Schrauben Sie die Messerabnahmevorrichtung ab.
- Setzten Sie nun die Messerabdeckplatte ein.
- Achten Sie darauf, dass die Messerabdeckplatte gegen den Uhrzeigersinn (Linksgewinde) wieder richtig festgezogen wird.

WICHTIG!

► Fetten Sie die gekennzeichneten Stellen regelmäßig ein.

WARNUNG

► Dieser Vorgang muss mit größter Vorsicht durchgeführt werden, da es sich um einen sehr scharfen Gegenstand handelt.

Schlittenführung

Bitte geben Sie einmal im Monat einige Tropfen harzfreies Öl auf die Schlittenführungsstange. Überschüssiges Öl mit einem weichen Baumwolltuch entfernen.

© Gebr. Graef & Co. KG

Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Garantie

10 Jahre Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 120 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertiguns- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch nicht von uns oder durch eine unserer Vertretungen durchgeführten Reparaturen entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

GRAEF

Gebr. GRAEF GmbH + Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

141381 / 01